NS

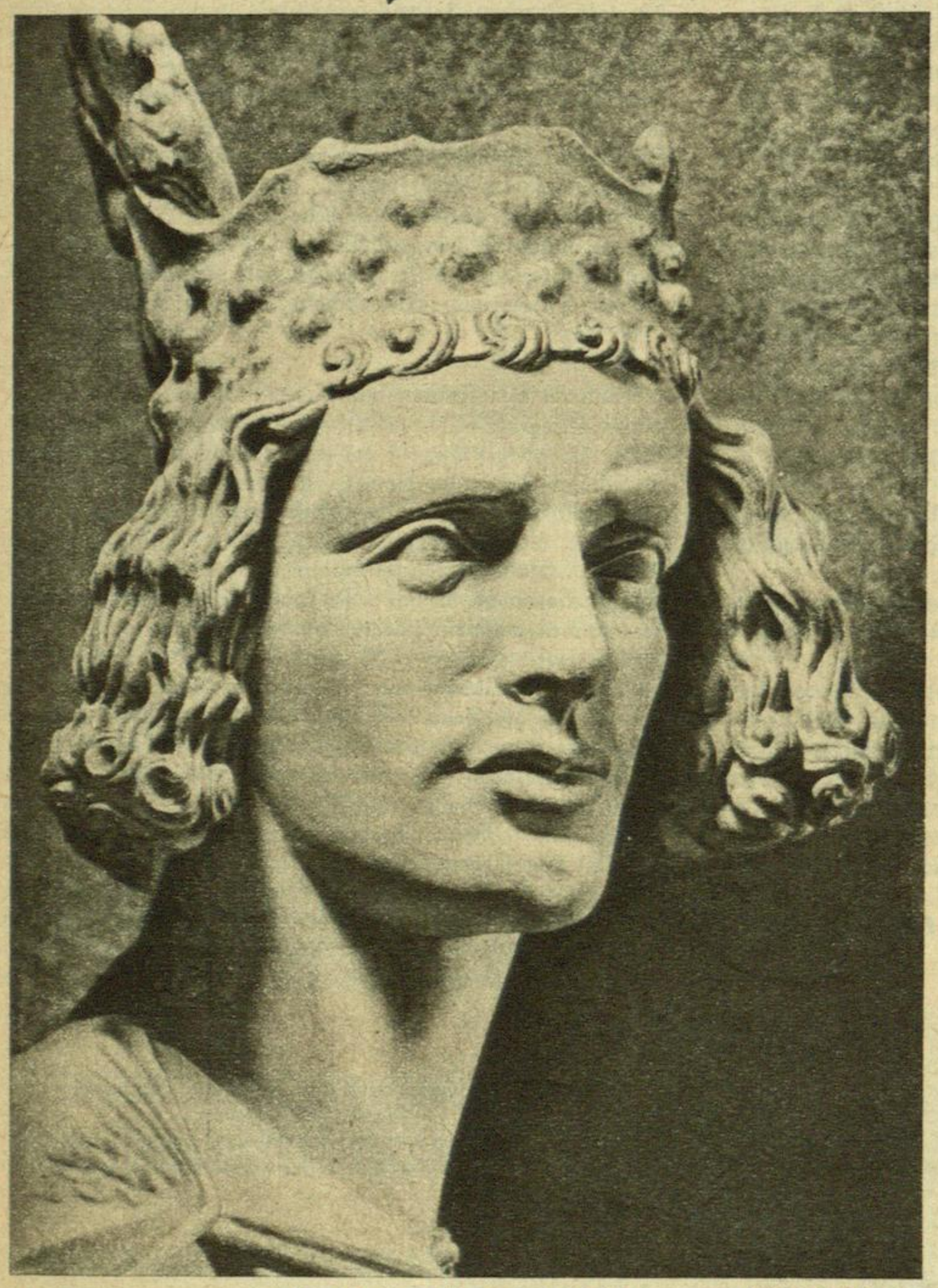
Frauen-Warte

die einzige parteiamtliche Frauenzeitschrift

Einzelpreis 27 Rpf. Frei Haus 30 Rpf. * 13. JAHRGANG 1944/45 HEFT 4

Jährlich zwölf Hefte * Vierteljährlich ein Schnittmusterbogen

„Deutschland, Deutschland über alles"



Der Kopf des Bamberger Reiters Aufnahme: Walter Hege

Dieses Werk eines unbekannten deutschen Bildhauers des Mittelalters ist die erhabene künstlerische Schau und Darstellung deutschen kämpferischen Mannestums, das in allen Jahrhunderten der wechselvollen Geschichte unseres Volkes den Ruf zur Wahrung und Verteidigung der Ehre und Freiheit des Reiches in selbstloser Treue und in heldenhafter Bewährung folgt. Auch in dem heutigen Kampf um Sein oder Nichtsein unseres Volkes sind die kämpferischen Kräfte der deutschen Volksseele, die an den Fronten und in der Heimat Taten von geschichtlicher Größe vollbringen, das unerschütterliche Fundament des Reiches.

sangen junge deutsche Studenten im November 1914 westlich Langemarck – warfen den Feind und besiegelten ihr Lied mit ihrem Tod. Ihre Tat wurde der schönste Gedenkstein und das gewaltigste Mahnmal, das je Menschen gesetzt werden konnte – und wird es bleiben, so lange man von deutscher Größe und Haltung sprechen wird.

Nach ihnen haben ihresgleichen vier Jahre gekämpft, gelitten und sind gestorben – das Lied nicht immer auf den Lippen – aber im Herzen und im ganzen Wesen. Als dann die Nacht über unser Volk kam, schwieg das Lied, – die Lippen wurden schmal und fest aufeinandergepreßt, – die Herzen bluteten – und suchten doch fiebernd und ruhelos Tag und Nacht einen Weg zum Licht. Eines Tages wurde es wieder unser Lied – unser Eigentum, um das nun nicht nur der Kampf der Männer, Söhne und Brüder vier Jahre gegangen war, sondern um dessen Freiheit in vielen weiteren Jahren alte und junge Männer, Frauen, Greise und Halbwüchsige alles aufs Spiel gesetzt hatten. Noch wußten wir damals nicht, daß das Schicksal die härteste Probe auf unser Bekenntnis noch in seiner Hand hielt und uns nur eine Atempause zugebilligt hatte, sondern wir lebten, arbeiteten und freuten uns, suchten und fanden unser Volk und fühlten uns geborgen in der Obhut unseres Führers. Immer bewußter erlebten wir, daß Großes an uns geschah, weil einer an das Große in uns geglaubt hatte und täglich aufs Neue glaubte. Mit unserem Selbstvertrauen wuchs das Gefühl tiefster Dankbarkeit und Verpflichtung gegenüber diesem Einen, vor dem wir nach jeder Stunde feierlichen Beisammenseins sangen: „Deutschland, Deutschland über alles!"

Sechs Jahre stehen wir nun in der Bewährung dieses Bekenntnisses; sechs Jahre haben Hunderte und Tausende täglich persönlich Antwort geben müssen, ob unser Lied ein Lippenbekenntnis oder tiefe wahrhaftige Hingabe des ganzen Menschen bedeutet.

Bei dem einen heißt dies „über alles": über mein Haus, über meinen Hof, über mein mühsam erworbenes Hab und Gut, —

beim zweiten: über meine Sorgen, über meine Nöte, über die Entbehrungen, über meine Angst vor allem Ungewissen, —

beim dritten ist die Antwort schon schwerer: über meinen gefallenen, verwundeten, gefangenen Sohn, über meine durch Terror gefallenen Angehörigen – über allen Kummer des Leibes und der Seele, den dieser Krieg mir schon gebracht hat, – über dies alles geht mir und höher als dies alles steht mir: Deutschland. So leben wir seit Jahren in einem ununterbrochenen Kampf mit den Waffen gegen den Feind, – mit den Herzen um unsere Bewährung, den Blick fest auf den Führer gerichtet, unsere Hände unlösbar in den seinen. Mit jedem Tag mehr kommen alte Kampfzeiterinnerungen, manches, was die guten Jahre uns verwischten, bringt die schwere Zeit in alter Frische wieder hervor, – und allein aus unseren Erinnerungen steigen Zuversicht und Glaube, Kraft und Selbstvertrauen wie gute Geister empor und stärken unseren Lebenswillen. Aus ihm heraus vollbringen wir heute unsere Leistungen, die unserer Idee Gestalt und Form in mannigfachster Art geben. Unsere Taten von heute werden unsere Richter von morgen sein; das Gebot unserer Ahnen, bewährt durch Jahrhunderte, ist zum Gebet unserer Zeit geworden:

Hilf Dir selbst, so hilft Dir Gott!

Dieses Gebet lebt der ganze Mensch von heute: unsere Hände in der Rüstung, unsere Hirne in der Forschung, unsere Liebe in der Betreuung der Verwundeten und Hilfsbedürftigen aller Art, – am tiefsten wohl aber leben es viele deutsche Mütter, die gerade heute täglich unserem Volke Kinder schenken. Sie beweisen am eindeutigsten, daß ihnen „Deutschland über alles" geht, daß ihr Glaube an seinen Fortbestand unerschütterlich und ihr Wille zu ihrem Beitrag ein absoluter ist. Wenn irgendwo Sorge und ernsthaftes Prüfen verstanden werden kann, so bei den Frauen, die in der heutigen Zeit Kindern das Leben geben wollen, denn keine von ihnen weiß am Anfang, ob sie am Ende ihr Kind in Ruhe und Sicherheit gebären, es in der sorglichen Art einer guten Mutter betreuen und mit ihrem Kinde beisammenbleiben kann. Wenn sie nach Überprüfung ihrer Kraft trotz allem „Ja" sagt, so hat sie das Höchste

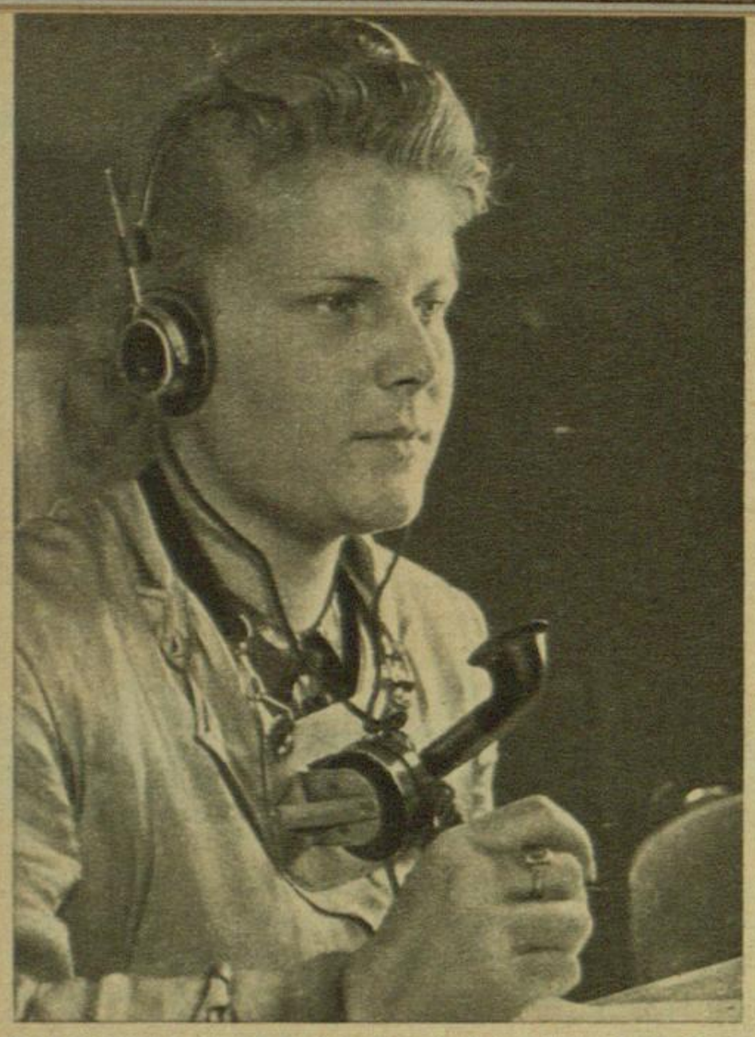
Postaufgabeort Leipzig

HESSISCHE LANDESBIBLIOTHEK FULDA

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0037

© Universitätsbibliothek Heidelberg



Bei Feindtätigkeit setzt die Arbeit der Luftnachrichtenhelferin ein

getan, was in ihrer Macht lag: den Sieg in seinem letzten Sinne mit garantiert – unter erschwerten Lebensbedingungen, oft in Lebensgefahr, und ist damit zum nächsten Kameraden des Soldaten geworden. Denn die letzte Entscheidung über die gewaltige Umwälzung unserer Zeit wird nicht mit Beendigung dieses Krieges gesprochen sein, sondern dann, wenn die nächste Generation das von uns Schwersterrungene halten und es sich zu eigen machen muß. So haben die Mütter von heute neben den Soldaten das Schicksal unseres Volkes weitgehend in der Hand, und wir alle können gar nicht eindringlich genug unsere Mütter auf diese ihre ureigenste Mission hinweisen. Es steckt so viel Mut und Tapferkeit in unserem Volke – ihre Träger müssen vorangehen und gesammelt werden, damit sie immer mehr Menschen anstecken, mitreißen und zum eigenen Bekenntnis bringen; gibt es doch nichts Beglückenderes und Stolzeres, als durch einen tapferen Kameraden selber tapfer zu werden und wieder um ein Stück über das bisherige Ich hinauszuwachsen. Deshalb können wir auch nicht dankbar genug sein, wenn wir auf frohe und zuversichtliche Menschen treffen, und je wohltuender wir das für uns empfinden, um so bewußter müssen wir diese Kraft an andere weitergeben. Ob Mann oder Frau ist hier völlig gleichgültig – wie ja überhaupt unsere große Zeit hier rücksichtslos und unvoreingenommen nur scheidet zwischen Mutigen und Zaghaften, Tapferen und Feigen, Gläubigen und Ungläubigen; was unter beiden Geschlechtern dann noch dazwischen liegt, ist so oder so bedeutungslos. Alle Diskussionen über Mann und Frau sind angesichts des gewaltigen Ringens um uns herum gegenstandslos geworden – einzig und allein die Bewährung der Persönlichkeit auch am kleinsten Platz hat Geltung. Wir stellen uns dieser Wertung des Lebens mit Freude und Bereitschaft – das Urteil wird unparteiisch und für jeden Einzelnen von uns absoluter Richtspruch nicht nur für heute und morgen, sondern für unseren ganzen Lebenslauf sein müssen – keiner von uns kann diesem Urteil entgehen – und es ist gut so. Das Leben als der stärkste Richter über alle Theorien hat uns alle in seine Schule genommen, der Führer als sein bereitester Befehlsträger ist unser Herzog und alle, denen Deutschland über alles geht, sind seine gehorsamen Gefolgsleute, sie werden diejenigen mitreißen, die aus eigener Kraft den Marsch nicht durchhalten könnten.

Wir sehen täglich die Wirklichkeit, – leben wir doch alle in ihrer Gefährlichkeit und Not – aber wir haben gelernt, uns im richtigen Verhältnis zu ihr, aber auch zu unseren großen Möglichkeiten zu sehen.

Vor der täglichen Wirklichkeit sind wir unwesentliche kleine Menschen, die wissen, daß sie am Ende so oder so sterben müssen; – gerade darum aber wollen wir jeden Tag, den uns das Leben läßt, bewußt großzügig und kampfbereit leben, ohne den Tod zu fürchten.

Von unseren Möglichkeiten, die kraft unserer Herzen uns gegeben sind, wollen wir Könige sein, die fanatisch glauben, „daß Gott durch sie eine große Tat tun will", wie ein großer Deutscher vor uns einst gesprochen hat. Je mehr wir dieses Glaubens leben, desto besser werden wir die Wirklichkeit meistern; sie wird uns nicht erdrücken, sondern wir werden – über sie hinausschauend – eines Tages ihrer Herr werden.

Was auch das neue Jahr uns bringen wird, – laut soll unsere Arbeit, unsere Haltung, unsere Liebe, und wenn es sein sollte, unser Tod singen:

„Deutschland, Deutschland über alles!"

Wehrhilfe unse

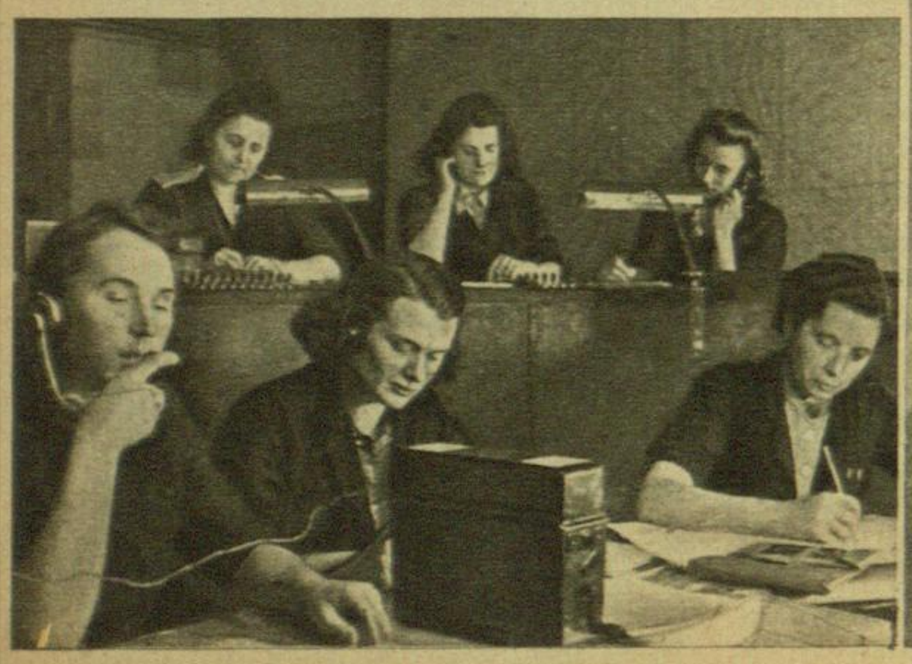
Wohl manche Mutter in deutschen Gauen hat, wenn auch mit innerer Bereitschaft, aber trotzdem mit Besorgnis, den Aufruf der Reichsfrauenführerin und der Reichsreferentin des BDM. zur freiwilligen Meldung von Frau und Mädel zum Einsatz in der Wehrmacht gelesen. Es werden all die sorgenden Gedanken wach geworden sein: „An welchem Platz werden unsere Frauen und Mädel in Zukunft stehen, welch soldatischer Einsatz wird von ihnen gefordert, wer sorgt für sie an ihrem neuen Einsatzplatz?"

Ich hätte manche Mutter am Heiligabend des Jahres 1944 herbeigewünscht, um gerade an diesem Tage an der großen Gemeinschaft der Soldaten teilhaben zu können, in die unsere Frauen und Mädel bisher und in Zukunft hineingestellt sind. Es war eine Weihnachtsfeier in einer Großbatterie draußen auf freiem Feld in der näheren Umgebung einer Großstadt, wo Mädel und Frauen gemeinsam mit den Luftwaffenhelfern und Flaksoldaten um den Weihnachtsbaum in der neuen großen Baracke versammelt waren. Wie in einer großen Familie war der Baum ausgeschmückt worden, wurde gemeinsam gespielt und gesungen, um den Batterieführer und seine Führerin geschart. Nichts von Heimweh- und Sehnsuchtsgedanken an die Familie in der Heimat war zu spüren, alles atmete Fröhlichkeit und Freude, mit dem tiefem Ernst des gemeinsamen Kriegseinsatzes und der damit verbundenen Kameradschaft durchdrungen. Wie in dieser Batterie, so werden all unsere Frauen und Mädel, die heute im soldatischen Einsatz stehen, ihren Weihnachtsabend verbracht haben voll innerer Freude und letzter Hingabe an ihre Aufgabe.

Der Einsatz

Tausende von Frauen und Mädeln stehen seit Jahren in einem Kriegseinsatz innerhalb der Wehrmacht. Verschiedenartig und vielgestaltig ist der Einsatz von Mädel und Frau. Wir haben die Frau, die oben in Norwegen in den einsamen Marineflakstellungen ihren Dienst versieht, die Rechnungsführerin, die im Rahmen des Feldheeres weit hinter der Front in Italien ihren Dienst tut, oder die große Zahl der Stabshelferinnen, die im Osten nnd Westen hinter der Front so manchen Soldaten abgelöst haben. Schauen wir uns den großen, weitverzweigten Nachrichteneinsatz des Heeres, der Luftwaffe, der Marine an, so überwiegt zahlenmäßig in ihm der Einsatz der Frau. Im Zuge des totalen Kriegseinsatzes steht hier nur noch der Soldat in wirklich letzten Fach-Schlüsselstellungen, die nur von ihm besetzt sein können. In den letzten Wochen und Monaten hat die Frau und das Mädel sich zahlenmäßig stark zum Schutz der Heimatfront gestellt. Hier stehen sie an den verschiedensten Geräten und Plätzen, um ihre Heimat vor Fliegerangriffen zu schützen. Die Frau, das Mädel löst den Koch, den Schneider, den Rechnungsführer ab und übernimmt Aufgaben von Soldaten an Scheinwerferapparaturen, Horch- und Meßgeräten. In

Unten: Feindtätigkeit! Die Luftnachrichtenhelferinnen müssen sich völlig auf die Meldungen konzentrieren, die durchgegeben werden, um sie genau wiedergeben zu können
Aufnahmen: Ursula Ostwald



Mitte: Gut ausgebildete und geschulte Führerinnen sind Vorbild und Ansporn
Unten: Erfahrene Soldaten der Flakwaffe geben theoretischen und praktischen Unterricht an den verschiedenen Apparaturen

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0038
© Universitätsbibliothek Heidelberg

rer Frauen und Mädel

Zukunft wird der verstärkte Fraueneinsatz innerhalb der Luftwaffe sich hauptsächlich auf weitere Ablösungen von Soldaten im Innendienst beziehen, darüber hinaus eine verstärkte Ausbildung in spezial-technischen Laufbahnen, um nach vollendeter Ausbildung Soldaten in Werften, Fliegerhorsten und als Bodenpersonal freizumachen. Darüber hinaus werden bisher von Soldaten innegehabte Posten im Wetterdienst, Scheinanlagen nach vorheriger Ausbildung von Frauen übernommen werden. Auf dem ureigenen Gebiet der Frau, im Sanitätsdienst, wird in Zukunft ein verstärkter Einsatz von Wehrmachthelferinnen erfolgen.

Aus den jahrelangen Erfahrungen der Arbeitsleistungen von Frauen, die bisher im Wehrmachtdienst gestanden haben, ist zu ersehen, daß überall dort, wo mit innerer Bereitschaft am Arbeitsplatz gestanden wurde, er von Frau und Mädel mit gutem Erfolg ausgefüllt wurde. Es sind größtenteils Einsätze, wo in „Bezug auf frauliches Leistungsvermögen keinerlei Erfahrungen vorlagen", um so erstaunlicher ist festzustellen, wie die geforderte Leistung erfüllt wurde. Auch hier kann man, verglichen mit der Leistung der Frau in der Rüstung und in den bombengefährdeten Gebieten, wiederum sagen, daß, wenn die Frau an einen Arbeitsplatz gestellt wird, sie sich mit aller Kraft bemüht, eine Leistung zu vollbringen. Hinzu kommt, daß auch die Schwierigkeiten in der Zusammenarbeit, die jeder Fraueneinsatz innerhalb der großen militärischen männlichen Organisation mit sich bringen, überwunden wurden.

Die Form und Führung des Einsatzes

Es ist heute eine Form des Fraueneinsatzes innerhalb der Wehrmacht gefunden und es wird tagtäglich an ihr gearbeitet, um frauliche Art im soldatischen Einsatz zu hegen und zu lenken. „Tausende von Frauen und Mädel stehen heute schon in Wehrmachtshilfsdiensten, tragen ihre Uniform und leben doch aus der Kraft ihres fraulichen Seins; denn nicht einen weiblichen Soldaten wollen wir schaffen in Deutschland, der möglichst von Männern nicht mehr zu unterscheiden ist, sondern einen hilfsbereiten Kameraden, der nur solange für einen Soldaten eintritt, als dieser Soldat im aktiven Kampf mit der Waffe in der Hand notwendiger gebraucht wird als in der Heimat an einer zwar unentbehrlichen, aber in Notzeiten nicht unersetzlichen Stelle" (Reichsfrauenführerin). So wird in ernster Verantwortung in bezug auf körperliche und seelische Eigenheiten der Frau eine Dienstplangestaltung entwickelt, die in jeder Hinsicht als gesund zu bezeichnen ist, und die ihre Ausrichtung von der Reichsfrauenführung in Zusammenarbeit für die 18- bis 21jährigen Mädel von der Reichsjugendführung erhält. Dienstpläne und einheitliches Schulungsmaterial stehen bereit, um diesem Gesichtspunkte gerecht zu werden. Die Fragen der fraulichen Führung sind nur mit einem klar und einheitlich gut ausgebildeten Führerinnenkorps zu lösen, und so galt die erste Sorge der Reichsfrauenführerin dem Führerinnenkorps. Es stehen seit Jahren bewährte und schon einheitlich ausgerichtete Führerinnen der drei Wehrmachtteile zur Verfügung, die heute ergänzt werden durch eine weitere Anzahl von Führerinnen, die aus den verschiedensten politischen Führungsaufgaben kommen, so daß auch hier für das in kurzer Zeit zu vergrößernde Führerinnenkorps die Gewähr gegeben ist, daß erfahrene Führungskräfte zur Betreuung und Fürsorge und Führung der zukünftigen Helferinnen bereit stehen. Die Führerinnen werden in den verschiedenen Lehrgängen so ausgerichtet, daß sie umsichtig für die ihnen anvertrauten Helferinnen sorgen, daß sie Tag und Nacht bemüht sind, die vorhandenen Unterkünfte und Einrichtungen zu verbessern, die Heranschaffung der entsprechenden Bekleidung und Verpflegung zu veranlassen. Sie sind nicht nur Führerinnen, d. h. Vorgesetzte, sondern aus einer inneren Fürsorge Kameradin ihrer Helferinnen. Neben dieser fraulichen Führungsaufgabe wird das Hauptaugenmerk auf die planmäßige und eingehende Durchführung der gesundheitlichen Betreuung gerichtet sein. Es werden fachlich ausgebildete Ärzte und Ärztinnen in genügender Anzahl zur Verfügung stehen, die die Betreuung im Wehrmachthelferinnenkorps übernehmen. Zur Hilfe der Ärzteschaft werden Sanitäts- und Gesundheitshelferinnen zur Verfügung stehen. Eigene Reviere für Helferinnen und Frauenabteilungen in den Lazaretten werden auch in kranken Tagen die Betreuung der Helferinnen und Führerinnen übernehmen.

Auch die Bedienung des Tiefernrohres gehört zu den Aufgaben der Flakwaffenhelferinnen

Die Versorgung

Diejenigen Helferinnen, die sich im Zuge der Werbung für das Wehrmachthelferinnenkorps zur Verfügung stellen, werden nach einer einheitlich festgelegten Besoldungsordnung versorgt. Sie erhalten bis zum weiteren rangmäßigen Aufsteigen als Helferin 30.— Reichsmark Sold und 70.— Reichsmark Einsatzzulage bei freier Verpflegung und Unterkunft. Auf Grund des Notdienstrechtes besteht gegebenenfalls die Möglichkeit, Familienunterhalt in Anspruch zu nehmen. Soweit im Einsatz erforderlich, wird freie Bekleidung und Arbeitsschutzkleidung gestellt. Darüber hinaus wird freie Heilfürsorge und Betreuung im Rahmen der Wehrmacht gewährleistet.

Um allen Wünschen und um vorhandene Berufsausbildungen zu berücksichtigen, geht jede Wehrmachthelferin in Durchgangslagern, wo Einkleidung und ärztliche Untersuchung vorgenommen wird, durch die Eignungsprüfung einer Auswahlkommission, der eine bewährte Wehrmachtführerin zugeteilt ist. Hier wird nach Wünschen, Eignung und Berufsausbildung der zukünftigen Helferin Ausbildung bezw. Arbeitsplatz zugewiesen.

Die innere Ausgeglichenheit und Zufriedenheit, der gute Gesundheitszustand der heute im Wehrmachtseinsatz stehenden Frauen und die gute Beurteilung ihrer Leistungen rechtfertigen die Planung des erweiterten großen Wehrmachtseinsatzes von Frau und Mädel. Darüber hinaus ist der Einsatz für die Heimat die Kraftquelle für weitere Aufgaben in der Zukunft. Wenn es darum geht, Wehrhilfe zu leisten, indem wir Frauen und Mädel Soldaten in der Heimat ablösen, um sie für den schweren Fronteinsatz freizumachen, wird jede innerlich gesunde Frau diesem Rufe folgen und wird sich immer wehren, wenn dieser Einsatz als männlich und unfraulich angesehen wird. Entspringt nicht der Wunsch, Wehrhilfe zu leisten, aus letzter Tiefe fraulichen Seins, um schirmend den Schild über zukünftiges Leben breiten zu dürfen? K.

Unten: In betriebsfreien Stunden finden sich die Luftnachrichtenhelferinnen zur Kriegsheimarbeit zusammen, die durch leichte Handarbeit einen Ausgleich für die Nervenanspannung des Einsatzes bietet

Mitte: Auf Grund der durchgesagten Meldungen erfolgen die Eintragungen in der Karte
Unten: Größten Wert legt die Führung des Wehrmachtshelferinnenkorps auf eine sinnvolle Freizeitgestaltung

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0039

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Drei Regeln für Umquartierte

Die Bäuerin zeigt der umquartierten jungen Frau das richtige Pflanzen

Wie können Stadtleute beim Bauer heimisch werden?

Es ist kein Unglück so groß, daß nicht irgendwo dabei ein Endchen Glück hervorschaut. Man muß es nur sehen und beherzt anfassen. Oder ist es im letzten nicht doch eine glückliche Fügung, daß nun Hunderttausende von deutschen Müttern mit ihren Kindern auf dem Lande leben und so die natürliche Welt des Dorfes kennen lernen, die ihnen sonst ganz fremd geblieben wäre? Freilich ist das ein Glück, allerdings nur dann, wenn man sich nicht nur von außen her einfach „umquartieren" läßt, sondern sich auch selbst „umquartiert", ich meine, sich ganz bewußt und mit vollem Herzen in diese neue Welt des Bauern hineinstellt. Wer auf dem Dorfe immer nur das Bild der Stadt vor Augen hat und jeden Morgen, wenn er aufwacht, statt des schönen Mahagonischlafzimmers mit der Pendeluhr und dem Plüschsofa nur die kleine, enge Schlafkammer sieht und auch den ganzen Tag über nie das wirklich findet, was da ist, sondern nur das, was alles fehlt, der wird natürlich immer nur ein „Umquartierter" bleiben und niemals beim Bauern wirklich heimisch werden. Nein! So geht es nicht! Was vorbei ist, ist vorbei. Jetzt heißt es, sich mit beiden Beinen kurz entschlossen in das neue Leben hineinstellen und alles, was der Tag bringt, mit froher Zuversicht anfassen. Jeder, der nach diesem Rate handelt, wird zehnmal besser durch die Not des Krieges kommen, als so mancher, der nur äußerlich umgezogen, innerlich aber der gleiche geblieben ist.

Ein anderer Mensch werden! Das ist es. Wie man das macht? Gar nicht so einfach; denn, um sich draußen beim Bauern richtig einzuleben, gehören zwei dazu: einer, der sich bemüht, ein guter Gast zu sein, und der andere, der ein ebenso guter Hauswirt ist. Zugegeben: der Bauer macht es einem nicht leicht. Er kann nicht aus seiner eigenen Haut heraus, gerade nicht, wenn er ein richtiger Bauer ist; da dem Bauern also viel schwerer zuzusetzen ist, schon gar nicht mit etwas Geschriebenem, soll hier also die andere Seite, der umquartierte Gast, angesprochen werden.

Drei Regeln habe ich für den gefunden, der beim Bauer Zuflucht sucht:

Die erste Regel: Geduld!

Der Bauer ist gegen alles, was von außerhalb kommt, mißtrauisch. „Was der Bauer nicht kennt, das frißt er nicht!" Dies ist ein altes, aber immer wieder wahres Sprichwort. Was der Bauer nicht kennt, das leidet er auch nicht auf seinem Hofe; denn auf dem Bauernhofe ist es nicht wie in einem Mietshaus, wo jeder seine eigene Wohnung hat, mit separatem Eingang natürlich, und völlig allein ist, wenn er den Schlüssel umdreht und nicht weiß, ob der Mieter nebenan eben einen Haupttreffer in der Lotterie gemacht hat oder sich zum Sterben ins Bett legt. Auf dem Hofe lebt eines mit dem andern und jedes für das andere. Des einen Freude ist auch des andern Freude, des einen Leid auch das Leid des andern. Man darf also das Mißtrauen, das der Bauer erst allem Fremden gegenüber zeigt, nicht als bösen Willen nehmen. Es ist vielmehr die gesunde, in Jahrhunderten gewachsene Art, sich allem Unbäuerlichen gegenüber erst zu verschließen und dann sorgfältig zu prüfen, was wirklich davon in das Leben auf dem Hofe hineinpaßt.

Und das Rezept dagegen? Das einzige: Geduld! Setz der harten Art des Bauern ruhig Deine eigene Art entgegen. Auf keinen Fall versuche Dich anzubiedern. Du würdest damit niemals den Bauer gewinnen. Probiere auch nicht, bäuerlich zu tun, wenn Du es nicht bist. Es gelingt Dir nicht. Der Bauer hat einen ausgeprägten Sinn für alles Echte. Er durchschaut Dich sofort, wenn Du nur angibst oder etwas spielst, das Dir im Grunde doch fremd ist. Nein! Sei, wie Du immer bist: einfach, offen, natürlich! Gerade in Deiner ruhigen, beharrlichen Art kommst Du dem Bauer wirklich näher. Natürlich braucht dies Geduld, ellenlange, endlose Geduld! Aber es lohnt sich. Schließlich lernt Dich der Bauer so kennen, wie Du wirklich bist. Und damit hast Du schon gewonnen.

Die zweite Regel: Leb mit dem Bauer!

Der Bauernhof ist eine festgefügte Welt. Alles darin läuft nach eigenen Gesetzen ab. Was geschehen muß, ist seit jeher geordnet und zum Brauche geworden. Davon abzuweichen, hieße das Lebensgesetz des Hofes verletzen. Zwar hat der Krieg auch in das Dorf manche Unruhe getragen. Aber, so schwer es auch sein mag, ganz besonders für die Bäuerin, die Arbeit und das Leben gehen doch ihren altgewohnten Gang, so ruhig und selbstverständlich wie das Korn wächst auf dem Acker und das Gras auf den Wiesen. Wer auf dem Hofe wirklich leben will, muß sich ganz in diese Ordnung stellen.

Dies bedeutet: Erwarte nicht, daß der Bauer auf Deine Lebensweise, Deine Gepflogenheiten eingeht! Sag nicht, er sei grob und hart, wenn er Dich nicht versteht. Er kann nicht anders. Nicht er, Du, Du selbst mußt Dich umstellen! Das fällt Dir nicht leicht, ich weiß. Du hattest Dir Deinen Tag anders eingeteilt. Du pflegtest später aufzustehen, nach der Uhr, nicht nach der Sonne. Und nun — welch ein Lärm auf dem Hofe schon in aller Frühe! Und dann — wenn Du noch gar nicht hungrig bist, wird gegessen. Wenn Du essen willst, wird gearbeitet. Wenn Du arbeitest, hören die andern damit auf, und während Du dich abends auf eine muntere Stunde freust, liegt alles auf dem Hofe schon tief im Schlaf. Was tun? Sich ärgern von früh bis spät? Nein! Einfach alles, was früher galt, beiseite schieben und sich ganz auf das Neue einstellen. So schwer es ist, schließlich gelingt es doch: Du wirst ein Frühaufsteher, Du arbeitest mit der Sonne, ißt wirklich, wenn sie am Mittag steht, und gehst mit ihr schlafen. Der Gewinn ist doppelt: Du bist nicht nur „umquartiert", nein, Du lebst wirklich mit den Menschen, und der Bauer nimmt Dich nicht wie anfangs nur als einen, der ihm dauernd im Wege steht, sondern als einen, der nun zu ihm gehört.

Die dritte Regel: Faß zu!

Der Sinn des Lebens ist die Arbeit. Wer nicht arbeitet, meint der Bauer, braucht auch nicht zu leben. Dabei aber herrschen auf dem Hofe sehr gesunde und handfeste Vorstellungen von dem, was wirklich Arbeit ist. Arbeit ist, kurz gesagt, was Schwielen macht. Also etwa den ganzen Tag über sich nur mit den Kindern befassen, ist für den Bauer noch keine Arbeit. Wie wenig Zeit hat die Bäuerin selbst für ihre Kinder, und doch wird niemand sagen, daß die Bauernkinder deshalb schlechter erzogen wären; denn auf dem Hofe erzieht nicht die Mutter allein, auch der Vater nicht, es erzieht vielmehr die ganze tätige Welt des Hofes selbst. Erziehung, bäuerlich gesehen, ist nicht Arbeit der Menschen, sondern die Wirkung, die von ihrer Arbeit ausgeht. Deshalb will der Bauer ein festes Tagewerk sehen. Er weiß wohl, wieviel gerade das Haus und der Hof den Frauen zu schaffen gibt. Deshalb verstimmt nichts den Bauern mehr, als Menschen, die auf dem Hofe wohnen, aber doch nur Zuschauer sind, Menschen, die den kostbaren Arbeitstag, den ihnen der Herrgott so gut wie dem Bauern schenkt, vertrödeln, Menschen, die sich die Zeit nur mit Beschäftigungen vertreiben, die er niemals für Arbeit nimmt, Menschen also mit allzu feinen Händen. Du gehörst nicht zu ihnen.

Das heißt aber: Faß zu! Frag nicht lange, nach diesem oder jenem. Mach Dich nützlich. Faß zu, wo Du nur Arbeit siehst. Und vor allem: hilf der Bäuerin! Sie trägt am schwersten unter der Last, die der Krieg dem Hofe auferlegt. Sie wird Dir's besonders danken. Stell Dich mitten ins Tagewerk hinein. Glaub mir, auch Deinen Kindern wird alles, was Du tust, ein Segen. Du hast vielleicht weniger Zeit für sie, aber sie werden nicht verwöhnt. Sie wachsen gesünder auf, werden früher selbständig und finden sich dann leichter im Leben zurecht. Du selbst aber, auch wenn Du nur ein Weniges auf dem Hofe helfen kannst, spürst bald das Glück, das von bäuerlicher Arbeit kommt. Du wirst durch diese Arbeit mehr als durch alle schönen Worte den Menschen verbunden. Der Hof ist Dir und Deinen Kindern zur Heimat geworden.

Zum Schluß:

Dieser Krieg wird nicht nur an den Fronten durchgekämpft. Er muß auch daheim gewonnen werden. Unsere Feinde rechnen damit, daß der Deutsche, wenn man ihm mit Hilfe der Bomben seinen Besitz vernichtet, Proletarier wird. Sie wissen nicht, daß jeder Deutsche, der sein ganzes Hab und Gut verlor, deshalb niemals besitzlos wird, sondern um so mehr Anteil hat am Gesamtbesitz der Nation. Diese innere Bereitschaft, zu geben, was andere verloren haben, und gerne zu verlieren, was anderen fehlt, ist unsere stärkste Waffe gegen jene Proletarisierung, die uns die Feinde zudenken. Der Bauernhof, wenn er allen, die zu ihm kommen, Heimat wird, hat damit das Beste gegeben, was Menschen in dieser bewegten Zeit not tut.

Und noch eines: Die Feinde rechnen damit, daß der Deutsche mit seinem ausgeprägten Familiensinn, wenn man ihm diese natürlichen Bindungen nimmt, ein brauchbares Werkzeug fremder wurzelloser Gewalten wird. Gewiß, wir sehen die Gefahr, die davon kommt, daß nicht nur die Väter, auch die Mütter oft getrennt von ihren Kindern leben müssen. Um somehr gilt uns deshalb der Bauernhof, weil er selbst ihnen, die getrennt leben müssen, Bindungen gibt, die für das ganze Leben halten. Ja, die bewahrende Kraft des Bauerntumes ist wahrhaft ein Segen in dieser Zeit. Mag noch so vieles von dem, was uns wesentlich war, fallen: In der festen Kraft des bäuerlichen Lebens wird uns das „Bleibende" gewiß.

Darum: Bleib auch Du, trotz aller Kriegsnot, Deinem deutschen Wesen treu! Nimm alle Mühen und Widerlichkeiten des Tages gelassen hin und lebe einfach und hart wie der Bauer. Sei nicht nur Gast auf dem Hofe, sei dem Bauer Helfer und Freund. Dann ist im letzten mehr Glück im Ganzen, als je der Krieg Unglück bringen kann, und Du lebst „umquartiert" zutiefst in Dein eigenes Volk hinein.

Karl Springenschmid

Die ungewohnte vielseitige Feldarbeit ist für die Städterin im Anfang mühselig; Umgraben, pflanzen, ernten, alles will gelernt sein.
Rechts: Die Bäuerin lehrt das Spargelstechen.
Links: Die ersten Spatenstiche.
Aufnahmen: Liselotte Purper (2), Ursula Oswald (1)

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0040
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Unsere Rezeptseite

Geröstete Grützsuppe, Meerrettich-Kartoffeln

Geröstete Grützsuppe

Zutaten: 5 g Fett, etwas feingeschnittene Zwiebel oder Lauch, 60 g Grütze, 1½ l Flüssigkeit (Wasser, Knochen- oder Gemüsebrühe), Salz, Kräuter oder rohgeriebenes Suppengrün.

Zubereitung: Die feingeschnittene Zwiebel wird mit der Grütze in dem Fett angeröstet und mit der Flüssigkeit aufgefüllt. Zum Schluß schmeckt man mit Salz, Kräutern oder Suppengrün ab.

Kohlrüben-Frischkost, Kartoffelklöße, Zwiebelstippe

Kartoffelklöße (18 Stück)

Zutaten: 1 kg gekochte Kartoffeln, 100 g Mehl, 250 g rohe Kartoffeln, Salz.

Zubereitung: Die mit der Schale gekochten Kartoffeln werden abgezogen und sofort warm weiter verarbeitet. Sie werden durch eine Kartoffelpresse gedrückt oder durch die Fleischmaschine gedreht und dann in eine Schüssel gegeben. Das Mehl wird als Kranz darübergestreut. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, und die rohen Kartoffeln werden hineingerieben (s. Foto links unten). Man gibt Salz daran und verrührt den Teig schnell von der Mitte aus. Mit nassen Händen werden mittelgroße Klöße geformt und in kochendes Wasser gelegt. Bis zum Wiederkochen des Kloßwassers deckt man den Deckel darauf, dann wird er abgenommen. Wenn die Klöße an die Oberfläche gestiegen sind, läßt man sie noch 10 Minuten ziehen.

Zwiebelstippe

Zutaten: 15 g Fett, reichlich Zwiebel oder Lauch, ¼ l heiße Flüssigkeit (Wasser oder Knochenbrühe), Senf, Salz.

Zubereitung: Zu der im Fett leicht gerösteten feingeschnittenen Zwiebel gibt man die heiße Flüssigkeit und schmeckt mit Salz und Senf ab.

Blutwurst-Kartoffel-Geröstl, geriebener Rettich

Blutwurst-Kartoffel-Geröstl

Zutaten: 20 g Fett, Zwiebel oder Lauch, 1 kg gekochte Kartoffeln, 200 g frische Blutwurst, Salz.

Zubereitung: Die feingeschnittene Zwiebel wird im Fett leicht geröstet und die abgezogenen und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazugegeben. Wenn sie leicht gebräunt sind, gibt man die enthäutete, zerdrückte Blutwurst hinzu und bratet alles gut durch.

Reibgerstl-Suppe aus Roggenmehl, gebräuntes Kraut, Semmelknödel

Reibgerstl-Suppe

Zutaten: 50 g Roggenmehl, etwas kaltes Wasser; 1¼ l Flüssigkeit (Wasser, Knochen- oder Gemüsebrühe), Schnittlauch, Salz.

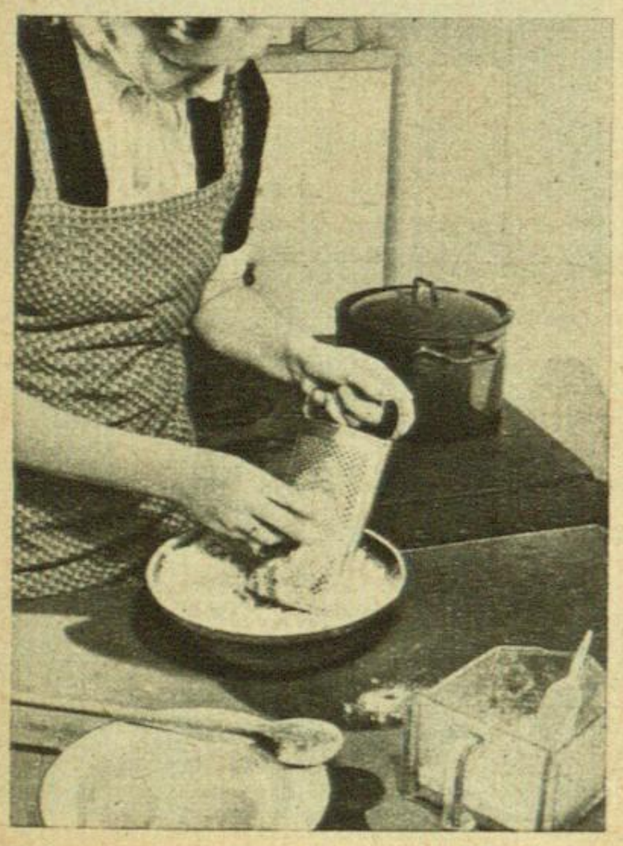
Zubereitung: Aus Roggenmehl, etwas kaltem Wasser und Salz knetet man einen sehr festen Teig, den man auf dem Reibeisen reibt und ausgebreitet trocknen läßt. Das Reibgerstl wird zum Garkochen in die kochende Flüssigkeit gegeben und kann zur Verbesserung des Geschmackes vorher leicht angeröstet werden. Mit Salz und Schnittlauch schmeckt man die Suppe ab.

Gebräuntes Kraut

Zutaten: 1 kg Weißkraut, 20 g Zucker, Zwiebel oder Lauch, 10 g Fett, 20 g Mehl oder 1 mittelgroße rohe Kartoffel, Salz, Essig.

Zubereitung: Das Kraut wird feingeschnitten und in das zerlassene Fett gegeben, in dem man Zucker und geschnittene Zwiebel gebräunt hat. Das Kraut wird gut durchgedünstet, etwas kochendes Wasser dazugegeben und gargedünstet. Das mit etwas Wasser angerührte Mehl oder die rohe geriebene Kartoffel gibt man zum Schluß dazu, kocht gut durch und schmeckt mit Salz und etwas Essig ab.

Kartoffelpfannkuchen mit Wurst, Rote Rübenspeise



Kartoffelpfannkuchen mit Wurst

Zutaten: 1—1½ kg Pellkartoffeln, 150g Streichwurst (am besten Leberwurst) oder harte Wurst.

Zubereitung: Die noch heißen Pellkartoffeln werden abgezogen, mit der Gabel zerdrückt, etwas Salz daruntergegeben und portionsweise in die Pfanne gedrückt, die man vorher mit einer halben rohen, in flüssiges Fett getauchten Kartoffel ausgefettet hat. Man läßt die Kartoffeln auf der Unterseite etwas bräunen, streicht auf die ungebackene Seite einen entsprechenden Teil der Wurst und schlägt den Pfannkuchen zusammen.

Wenn statt der Streichwurst harte Wurst verwendet wird, so gibt man sie in kleine Würfel geschnitten unter die Kartoffelmasse.

Zum Rezept „Kartoffelklöße" auf dieser Seite: Bei diesen Kartoffelklößen kommt es darauf an, daß die gekochten Kartoffeln noch warm sind, die rohen Kartoffeln sehr schnell darangerieben und die fertigen Klöße sofort ins kochende Wasser gelegt werden. 2 Aufnahmen: Bieling

Rote Rübenspeise

Zutaten: ½ l Saft von etwa 750 g gekochten Roten Rüben, 40 g Grieß Zucker, Zitronengeschmack oder ganz wenig Essig.

Zubereitung: Man stellt die Speise her, wenn sowieso Rote Rüben als Gemüse bereitet werden sollen. Die Roten Rüben werden geschält und geschnitten. Dann kocht man sie mit etwas mehr Wasser wie gewöhnlich gar und verarbeitet die Roten Rüben weiter zu einem Gemüsegericht. Den Saft bringt man zum Kochen, läßt den Grieß darin ausquellen und schmeckt die Speise ab. Man füllt sie in mit kaltem Wasser ausgespülte Tassen oder Formen, die vor dem Essen gestürzt werden.

Kümmelsuppe, Grützbratlinge mit Marmeladentunke

Grützbratlinge

Zutaten: 250 g Grütze, reichlich ¾ l Wasser, Salz, Fett zum Braten.

Zubereitung: Die Grütze wird mit dem kalten Wasser abends angesetzt und 10 Minuten lang gekocht. Dann setzt man den festgeschlossenen Topf, ohne den Deckel inzwischen abzuheben, in die Kochkiste oder die provisorische Kochkiste (s. Heft 3, Seite 34). Am nächsten Morgen wird die Grütze auf eine mit Wasser abgespülte Porzellanplatte gestrichen. Bei der Essenzubereitung am Mittag oder Abend wird die erkaltete und steif gewordene Grütze in Rechtecke geschnitten, die man in heißer, mit Fett ausgestrichener Pfanne bratet.

Sauerkrautgericht mit Schweinefleisch, Pellkartoffeln

Sauerkraut mit Schweinefleisch

Zutaten: 200 g Schweinefleisch, 750 g Sauerkraut, 2 rohe Kartoffeln, 1 Prise Zucker, Salz.

Zubereitung: Das Schweinefleisch wird mit etwas Wasser halbweich gekocht. Dann gibt man das ungewaschene, mit 2 Gabeln gelockerte Sauerkraut dazu, kocht es in der Brühe in etwa 30 Minuten gar, nimmt das Fleisch heraus und dickt das Sauerkraut mit den roh geriebenen Kartoffeln. Man kocht gut durch und schmeckt das Sauerkraut ab.

Das Schweinefleisch kann man aber auch zu einem Brotaufstrich verwenden (s. Grießaufstrich mit Schweinefleisch).

Rote Rübensuppe m. Kartoffeln, Brot u. Grießaufstrich m. Schweinefleisch

Rote Rübensuppe mit Kartoffeln

Zutaten: 10—20 g Fett, Zwiebel oder Lauch, wenn vorhanden Suppengrün, 500 g Rote Rüben, 375 g Kartoffeln, Kümmel, 2 l Wasser, Salz.

Zubereitung: In dem zerlassenen Fett dünstet man die kleingeschnittene Zwiebel und das geputzte kleingeschnittene Suppengrün an. Die Roten Rüben werden geschält, grob geraffelt, dazugegeben und durchgedünstet. Mit heißem Wasser füllt man auf, gibt die dünngeschälten gewaschenen und in Würfel geschnittenen Kartoffeln und den Kümmel hinzu und kocht gar. Die Suppe kann man auch mit etwas angerührtem Mehl dicken. Man schmeckt mit Salz ab und gibt beim Anrichten noch etwas zurückbehaltene, roh geriebene Rote Rüben daran.

Grießaufstrich mit Schweinefleisch

Zutaten: Etwa 100 g gekochtes Schweinefleisch, 3 gestrichene Eßlöffel Grieß oder 2 Semmeln, etwa ¼ l Wasser, Salz; wenn vorhanden Majoran, Zwiebel oder Lauch und ein kleiner Apfel.

Zubereitung: Das Schweinefleisch wird sehr fein geschnitten und mit der feingeschnittenen Zwiebel und dem in kleine Würfel geschnittenen Apfel gut durchgedünstet. Dann gibt man den Grieß oder die eingeweichten ausgedrückten Semmeln dazu, läßt alles unter Rühren kurz dünsten und füllt mit dem Wasser auf. Der Grieß muß ausquellen, dann schmeckt man ab.

2 Sonntagskuchen zur Auswahl

Blechkuchen

Zutaten: 2 Tassen Mehl, ½ Tasse Milch, 1 Ei, 1 Tasse Zucker, 1 Backpulver, Gewürz.

Zubereitung: Das gesiebte Mehl wird mit der Milch und dem verquirlten Ei glattgerührt, die übrigen Zutaten dazugegeben und auf ein gefettetes Blech gestrichen. Der Kuchen wird bei Mittelhitze etwa 20 Minuten gebacken. Nach dem Erkalten kann man ihn mit etwas Marmelade füllen. Falls ein paar Äpfel für den Kuchen verwendet werden können, gibt man sie in kleine Scheiben geschnitten oder geraspelt vor dem Backen auf den Kuchen. Der Kuchen ist sehr schnell zuzubereiten und die kurze Backzeit auch im Hinblick auf die Energieeinsparung sehr günstig!

Linzer Torte

Zutaten: 250 g gekochte Kartoffeln, 250 g Mehl, 1 Backpulver, 120 g Zucker, Gewürz, etwas Milch; Marmelade zum Bestreichen.

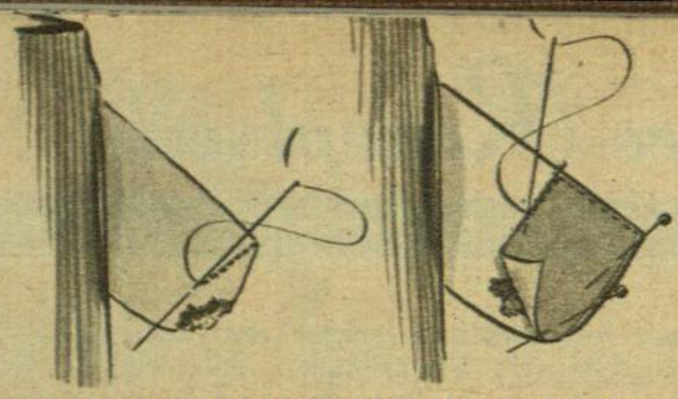
Zubereitung: Die am Tage zuvor gekochten Kartoffeln werden gerieben, mit dem gesiebten Mehl und den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeitet, den man in zwei Teile teilt. Mit dem einen Teil belegt man eine Tortenform, streicht Marmelade darauf und legt von dem zweiten Teil ein Gitter darüber. Die Torte muß frisch oder einen Tag nach dem Backen gegessen werden.

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0041

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Das Strohwitwer gast zur „FACHFRAU“



Hier soll man nicht durchgreifen!

Gewiß, man soll dieses und jenes nicht tun oder unterlassen, aber mal geht die Hosentasche doch entzwei. Es wäre peinlich, wenn wertvolle Dinge auf diesem Wege verschwänden. Da half mir meine „Fachfrau“ in der von mir immer wieder aufgesuchten Beratungsstelle des Deutschen Frauenwerks und zeigte mir in meiner Not, wie ich das Loch auf sehr einfache Weise ausbessern kann (Zeichnung 1).

„Und wenn das Loch etwas höher liegt“, sagte sie (Zeichnung 2),

„dann schieben Sie eine Pappe oder auch eine Zeitung glatt in die Tasche, legen einen Stoffrest auf das Loch und schneiden die ungefähre Größe des Flickens zu. Die Ränder werden umgebogen, aufgesteckt und geheftet. Mit kleinen Stichen näht man nun den Flicken an den Kanten fest. Das, was entzwei ist, — Sie fühlen es, wenn sie in die Hosentasche hineinfahren —, schneidet man bis auf 1 cm weg und versäubert es mit einem Stich.“

„Das leuchtet mir ein, man bleibt wenigstens nicht in dem Loch hängen!“

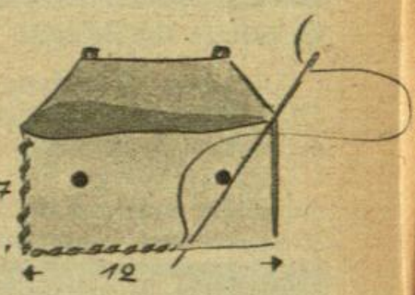
„Und dann lieber Herr G., lassen Sie sich von Ihrer jüngsten Tochter . . .“

„Weiß schon, was Sie sagen wollen, Fräulein B., haben Sie ein Muster zu einer Schlüsseltasche, das ich ihr schicken kann?“

„Sehen Sie, hier habe ich solch eine praktische, kleine Tasche (s. Abb.), die ganz einfach herzustellen ist . . .“

„. . . und in der Hosentasche gute Dienste tut“ — meinte ich lachend!

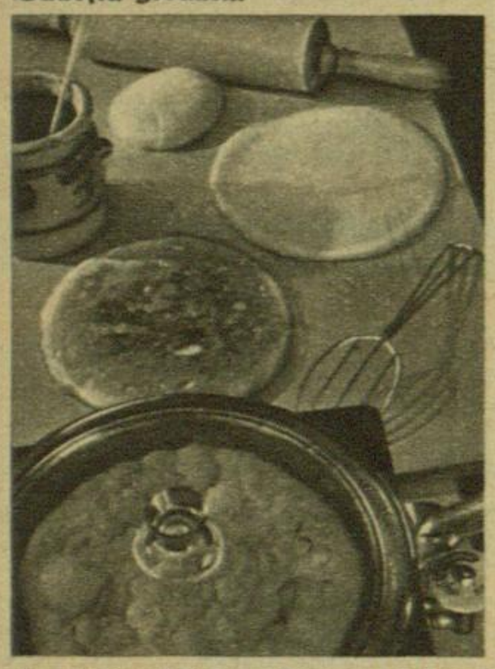
Lange



Der Strohwitwer kocht auch am Sonntag!

Oben: Das Hackfleisch wird fein verteilt in das zerlassene Fett mit der Zwiebel gegeben und gebräunt.

Unten: Die Lagentorte wird ohne Backofen gebacken.



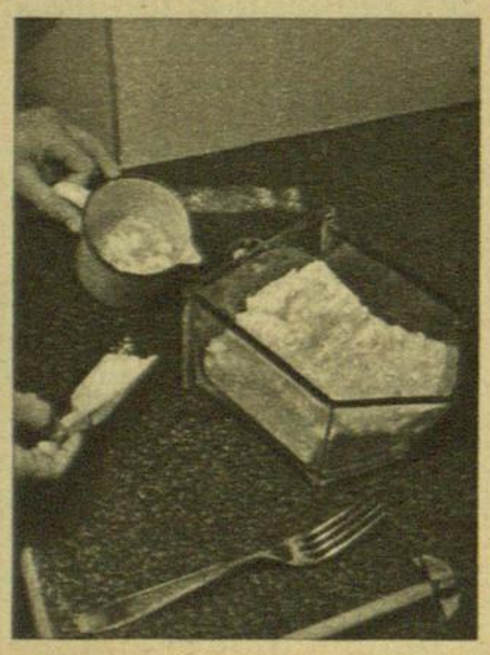
Auch heute noch gibt es einen Sonntag im Küchenzettel: es bleiben hierfür meist solche Rezepte vorbehalten, die vielleicht einmal etwas erhöhte Ansprüche an den Markenverbrauch stellen, und auch solche, zu deren Zubereitung etwas mehr Zeit nötig ist. Selbst der Strohwitwer will in seiner eigenen Küche den Sonntag spüren. Vielleicht läßt es sein Dienst im Volkssturm nicht zu, daß er sich schon zur Bereitung des Mittagsessens der höheren Kochkunst verschreibt. Deshalb schlagen wir ihm vor, sich für das Mittagessen ein am Sonnabend oder Freitag auf Vorrat gekochtes Gericht zu wärmen, sich am frühen Nachmittag zum Kaffee ein gutes Stück der am Sonnabend gebackenen Lagentorte schmecken zu lassen und für das Abendessen das eigentliche sonntägliche Mahl zu richten. Es soll nach unserem heutigen Vorschlag Kartoffelklöße mit Fleischtunke geben.

Das Rezept für die **Kartoffelklöße**, die mit einer verhältnismäßig geringen Zugabe an Mehl hergestellt werden können, ist auf „Unsere Rezeptseite“ zu finden. Natürlich reicht für einen Mann ein Drittel der Zutaten. Als Ratschlag wollen wir nur noch mit auf den Weg geben, daß die Klöße um so besser sind, je schneller sie zubereitet werden. Sollen sie um 19 Uhr fertig sein, werden die Kartoffeln dazu um 18 Uhr aufgesetzt. Während ihrer Kochzeit bis 18.30 Uhr werden die rohen Kartoffeln geschält, das Mehl abgemessen und die Zwiebel für die Fleischtunke geschnitten, die Kartoffelpresse bereitgelegt oder die Fleischmaschine angeschraubt. Das Kochwasser für die Klöße wird ebenfalls bereitgestellt — s. unseren Ratschlag zur Vorwärmung des Wassers auf der folgenden Seite — und, ehe wir die rohen Kartoffeln zu reiben beginnen, aufs Feuer gesetzt.

Zur **Fleischtunke** brauchen wir:

5 g Fett, 1 kleine Zwiebel oder Lauch, 40 g Hackfleisch (50 g Marken), 1/8—1/4 l Flüssigkeit, 1 gestrichenen Eßlöffel Mehl, wenn vorhanden etwas Majoran, Thymian oder Bohnenkraut und Salz zum Abschmecken.

Zubereitung: Zwiebel oder Lauch kommen feingeschnitten in das zerlassene Fett und werden darin glasig gedünstet. Dann wird das fein zerteilte Hackfleisch dazugegeben und gebräunt. Von der heißen Flüssigkeit wird zunächst 1/8 l aufgefüllt, das Mehl läßt man dann mit kalter Flüssigkeit glattgerührt einlaufen. Ist etwas mehr Tunke erwünscht, kann noch ein knapper Achtelliter zugegeben werden. Sind die angegebenen Gewürze vorhanden, werden sie bis zum Garwerden des Mehles — das dauert 5—10 Minuten — mit durchgekocht. Aber nicht zuviel davon nehmen und die Tunke dann noch mit Salz abschmecken. Ihre Zubereitung hat 15 Minuten gedauert. Es ist am besten, sie zuzubereiten, während die Klöße kochen.



Anrühren von Mehl an Suppen, als Ergänzung einer Mehlschwitze und wo es auch sonst sei, immer so: zuerst das Wasser ins kleine Gefäß füllen, dann das Mehl daraufschütten und beides mit dem Quirl verquirlen. Schnell und immer tadellos glatt.

Aufn.: Bieling (2), Bauer (1), Lehmann-Tovote (1).
Zeichnungen: Scholz-Peters.

Und nun die **Lagentorte!**

Die notwendigen Zutaten sind: 20 g Fett, 4 gestrichene Eßlöffel Zucker, 1/2 Eßlöffel Eiaustauschmittel (kann notfalls auch wegbleiben), 8—10 Eßlöffel Wasser, 250 g Mehl, 1/2 Backpulver. 5 g Fett zum Ausfetten der Pfanne, 75—100 g Marmelade zur Füllung.

Zubereitung: In einer nicht zu großen Schüssel werden Fett und Zucker, das Eiaustauschmittel und 2 Eßlöffel Wasser schaumig gerührt. Dann wird das Mehl — möglichst durch ein Sieb — abwechselnd mit dem Wasser dazugegeben. Mit dem letzten Teil des Mehles wird das Backpulver vermischt.

Zum Schluß läßt sich der Teig nicht mehr rühren. Er muß dann mit den Händen zu einem glatten Teig verknetet werden. Auf einem dünn bemehlten Brett wird der fertige Teig in etwa 1/2 cm Dicke ausgerollt. Mit Hilfe eines Mitteltellers werden 3 Platten ausgeschnitten, die nun nacheinander in der mit Fettpapier ausgeriebenen, mit einem Deckel verschlossenen Pfanne auf mittelstarkem Feuer auf beiden Seiten abgebacken werden.

Zwei der noch warmen Platten werden mit Marmelade bestrichen und alle drei zu einer Torte zusammengesetzt. Zur Verzierung kann die Torte mit feinem Zucker besiebt werden, oder auch nur einen Zuckerrand erhalten. Dazu wäre die Mitte der Torte mit einem kleinen Teller (Untertasse) abzudecken. Natürlich kann die Fülle der Torte statt aus Marmelade auch aus Krem bestehen. Dazu brauchen wir kein kochkünstlerisches Geheimnis zu verraten; denn einen „Pudding“ zu kochen, das gehört heute schon in die Anfängerzeit des Strohwitwers. Wichtig zu wissen ist nur, daß 1/4 l genügt, und daß er noch warm auf die gebackenen Tortenplatten gestrichen werden muß.

Wo liegt der Fehler?

Der Schreck ist groß: Die Tunke wurde klüterig

Woran liegt das?

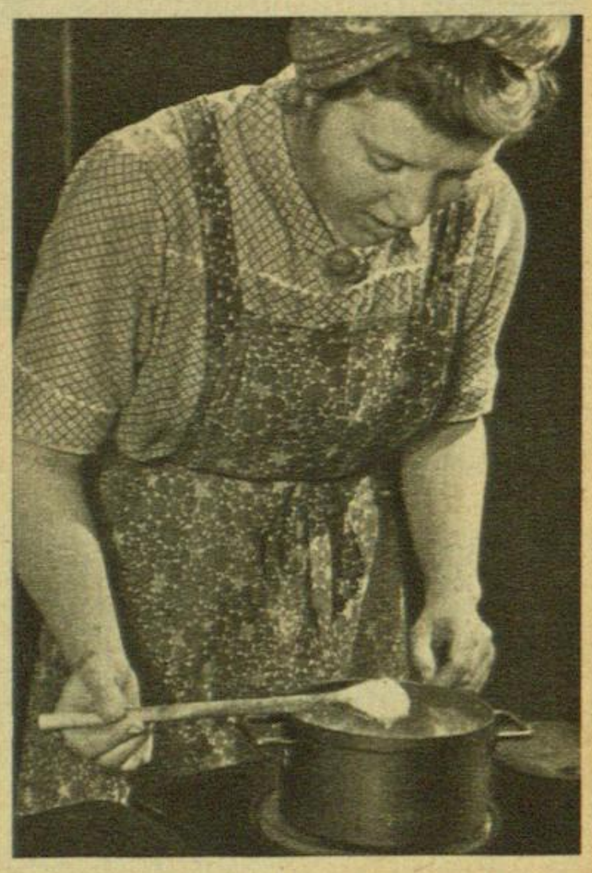
Es gibt verschiedene Fehlerquellen dafür:

1. kann das Verhältnis von Fett zu Mehl bei der Herstellung der Schwitze falsch sein. Fett kann höchstens die doppelte Gewichtsmenge an Mehl ansaugen und binden. Der zum Dicken nötige Rest des Mehles wird mit kalter Flüssigkeit angerührt und in die kochende Tunke gegeben. Tunke dabei nicht zu heftig kochen lassen und tüchtig rühren.

2. kann das Auffüllen der Flüssigkeit zur Schwitze falsch gehandhabt werden. Die Flüssigkeit muß nämlich unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer langsam aufgefüllt werden, oder aber die Schwitze wird zunächst beiseite gezogen, die Flüssigkeit auf einmal dazugegeben und mit der Schwitze tüchtig verquirlt. Das Quirlen ist bis zum Aufkochen der Tunke öfter zu wiederholen.

3. können beim Anrühren von Mehl mit kalter Flüssigkeit zum Binden einer Tunke Klüter entstehen. Nämlich dann, wenn für die Mehlmenge zu viel Wasser genommen wurde. Es empfiehlt sich, in ein Töpfchen immer zuerst das Wasser zu geben, darauf das Mehl zu schütten und nun beides von oben her zu einem glatten Brei zu verrühren.

Sie wissen es schon?
Wir sagen es Ihnen aber noch einmal: Pellkartoffeln sind nicht nur gesünder und nahrhafter als Salzkartoffeln und ergeben 15% weniger Abfall. Sie sind auch schneller zubereitet und schonen Ihre Hände.



UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0042
© Universitätsbibliothek Heidelberg

So sah es mir gefolfen

Die Streudose bekommt ein Fenster!

Streudosen für Scheuersand sind selten geworden. In vielen Haushalten finden sich aber noch alte Streudosen in ziemlich dauerhaftem Zustand. Meist sind sie so angefertigt, daß man eine Nachfüllung ohne weiteres nicht vornehmen kann. Wir schneiden in die Wand der Dose ein Fenster, füllen durch diese Oeffnung den lose oder in einfacher Fabrikpackung gekauften Sand nach und verkleben dann das Fenster wieder mit einem Klebestreifen.

v. Rauchhaupt-Frankfurt a. M.

Schicken auch Sie uns Ihre Erfindungen ein! Der Haushalt im Kriege verlangt Erfindergeist, sei es beim Kochen, beim Nähen, bei der Wohnungspflege, bei der Kindererziehung. Gute, neue, praktische Winke werden von uns an dieser oder einer anderen Stelle der Zeitschrift gegen entsprechendes Honorar veröffentlicht. Ein Briefwechsel kann für diese Rubrik nicht geführt werden. **Einsendungen an die Schriftleitung, zur Zeit Berlin-Wannsee, Am Sandwerder 13.**

Was kocht, kocht!

Das wußten Sie? Natürlich. Sicherlich kennen Sie auch schon das Heißmachen des Wassertopfes auf dem Kochtopf und bereiten täglich auf diese Weise Ihr Abwaschwasser.

Haben Sie aber daran gedacht, daß Sie nach dem Grundsatz „viele Wenig machen ein Viel" noch weiter Energie sparen können? Vorgewärmtes Wasser wird schneller warm, braucht also weniger Energie zum Heißwerden, und wie oft brauchen wir nur handwarmes Wasser im Haushalt, das wir durch die Ausnutzung der Nachwärme des Backofens oder durch Aufstellen eines Wassertopfes auf die Heizung erhalten können! — Uebrigens spart man hierbei auch oft kostbare Zeit.

Natürlich soll diese Ausnutzung der Backofenwärme nicht etwa dazu verleiten, den Backofen großzügig wie im Frieden weiter zu benutzen. Sollte sich nicht auch in Ihrem Haushalt vielleicht noch ein Back- oder Küchenwunder finden, das nun wieder zu Ehren kommen kann? Und wenn Sie keines besitzen: muß denn der Kuchen unbedingt als Topfkuchen gebacken werden? Geht es nicht auch als Blechkuchen? Seine Backzeit ist nämlich eine erheblich kürzere. Außerdem verweisen wir noch auf die Möglichkeit, einen Sonntagskuchen auch ohne Ofen und Backwunder zu zaubern, so wie's der Strohwitwer mit seiner Lagentorte macht (s. S. 42).

Die Anschaffung oder Herstellung einer Kochkiste lohnt sich allmählich, auch wenn in ihr nur Vitamin-C-lose Gerichte gargemacht werden — die durch das Garmachen in der Kochkiste bekanntlich nicht leiden — (wie Nährmittel, Hülsenfrüchte, Knochen und Suppenfleisch). An die Nützlichkeit der behelfsmäßigen Kochkiste aus 12—15 Zeitungsbogen sei nur so nebenbei erinnert.

Und — Hand aufs Herz — wie halten Sie's z. B. beim Gasherd mit dem Kleinstellen der Flamme und beim Elektroherd mit der Ausnutzung der Speicherwärme, der Kochplatten? Wir wollen nur daran erinnern: was kocht, kocht! 100° C ist nun einmal die Kochtemperatur von Wasser. Heißer wird es nicht, und wenn wir noch so sehr aufdrehen! Warum wollen wir uns dann nicht mit der kleinsten Einstellung begnügen, die ein Weiterkochen gewährleistet?

Noch eins: viel Energie kann gespart werden, wenn jedes Gericht so angesetzt wird, daß es genau zum Zeitpunkt des Essens gut ist. Jede Hausfrau, deren Zeiteinteilung nicht durch Berufsarbeit außer Hause bestimmt ist, sollte daran denken. Vielleicht ist es unbequemer, am Nachmittag nochmals mit der Kocherei für den Abend zu beginnen, als am Vormittag alles fertigzumachen und abends nur zu wärmen. Das Gas, der Strom, die Kohle aber, die zum Aufwärmen zusätzlich gebraucht werden? Und nebenbei: die gesundheitliche Seite des stets aufgewärmten Essens?

Eine kleine Verschiebung der Tageseinteilung — ein großes Plus für die so wichtige Sparsamkeit an der Energiequelle und für die Gesundheit der Familie.

U. J.

Hülsenfrüchte stets mit Partner!

Hülsenfrüchte sind ein besonders begehrtes Nahrungsmittel. Kein Wunder, da sie dank ihres Stärke- und Eiweißgehaltes so gut sättigen. Und doch hat die Geschichte einen kleinen Haken. Das Eiweiß der Hülsenfrüchte ist nämlich für unseren Körper nicht so wertvoll wie z. B. das des Fleisches, der Milch oder der Kartoffeln. Mit der Zugabe eines dieser Nahrungsmittel aber wird auch das Hülsenfruchteiweiß für unseren Körper besser ausnutzbar. Oder:

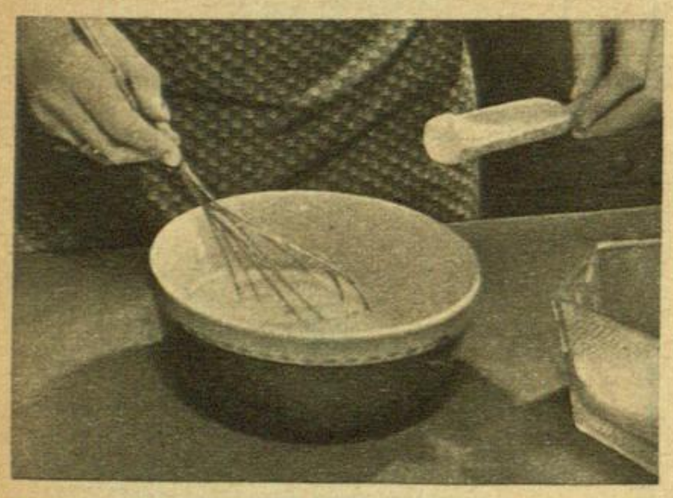
Gibt es wirklich einmal Hülsenfrüchte oder steht noch ein Rest vom vergangenen Jahr unter den Vorräten, dann sollen sie nur als Beilage oder in Verbindung mit reichlich Kartoffeln verwendet werden, z. B.:

Bratlinge mit Hülsenfrüchten (Erbsen) sind eine sehr schmackhafte Angelegenheit zu warmem Kartoffelsalat, Bechamellartoffeln oder zu beinahe allen Gemüsegerichten. Für 4 Personen genügen 150—200 g, die zu einem dicken Brei verkocht werden. Gegen Ende der Garzeit fügt man, wenn möglich, etwas Majoran, feingeschnittene Zwiebel oder feingeschnittenes Suppengemüse bei. Der nach Salz abgeschmeckte Brei muß erkalten. Mit nassen Händen werden späterhin Bratlinge geformt, die in Mehl oder geriebener Semmel gewendet und braun gebraten werden. Dazu sind etwa 15—10 g Fett erforderlich.

Auch eine dicke Hülsenfrucht-Kartoffelsuppe ist ein schmackhaftes, nahrhaftes Gericht.

Wir brauchen dazu: 100—150 g Hülsenfrüchte, 2 l Flüssigkeit, 1 kg Kartoffeln, Suppengemüse, 20—30 g Fett und 1 große Zwiebel, Majoran oder Bohnenkraut, 1½ gestrichene Eßlöffel Salz, 1—2 Eßlöffel frische Kräuter.

Zubereitung: In der letzten halben Stunde der Garzeit werden die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln, das feingeschnittene Suppengemüse sowie die Würzkräuter und das Salz zu den kochenden Hülsenfrüchten gegeben. Die in Ringe geschnittene, in Fett gebräunte Zwiebel wird vor dem endgültigen Abschmecken und Anrichten beigefügt, ebenso wie die frischen, feingehackten Kräuter.



Aufn.: Bieling (3), Wauer (1)

Ein Tip für den „Sonntags-Pudding"

Aus der üblichen Puddingpulverpackung entstehen dreiviertel Liter statt eines halben Liters „süßer Speise", wenn man . . . .

Wenn man den Flammeri nach der üblichen Vorschrift, aber mit ¾ statt ½ l Milch gekocht hat, wird er sofort in einer Porzellan- oder Steingutschüssel mit dem Schneebesen schaumig geschlagen, bis er kalt ist. Dann wird der Schaum in eine Schale oder gleich portionsweise in 5—6 Schälchen oder Gläser gefüllt und mit ein paar Tropfen roter Marmelade oder eingemachten roten Früchten verziert. — Verminderter Zuckerverbrauch: ohne Zucker kochen, Zucker beim Schlagen sparsam darangeben.

Deutsches Rotes Kreuz, Schwesternschaft Westmark nimmt jg. Mädel mit guter Schulbildung z. kostenlosen Ausbildung in der Krankenpflege auf. Ausgebildete Schwestern finden nach Probezeit evtl. Aufnahme i. d. Schwesternschaft. Auch werden junge Mädel im Alter von 16 Jahren zur Vorbereitung für den Beruf der Rote-Kreuz-Schwester als Vorschülerinnen aufgenommen. Bewerbungen m. Lebenslauf, Zeugnisabschriften, an die Oberin, Saarbrücken, Robert-Koch-Straße 2.

Deutsches Mädel, werde Schwester des Deutschen Roten Kreuzes! . . . Rotkreuzarbeit ist selbstloser Dienst an Volk und Vaterland in ständiger Hilfsbereitschaft. Ich rufe alle Deutschen auf, diese Aufgabe zu fördern. (Adolf Hitler.) Ein Verzeichnis der 73 DRK-Schwesternschaften, die über die Einstellung von Lernschwestern und ausgebild. Schwestern Auskunft geben, ist zu erhalten in DRK-Präsidium, Amt für Schwesternschaften, Potsdam — Babelsberg 2.

Deutsches Rotes Kreuz, Schwesternschaft Herzog-Georg-Stiftung, Meiningen, nimmt Lernschwestern mit guter Schul- und Allgemeinbildung auf und stellt noch gut ausgebildete Schwestern ein. Günstige Bedingung. Bewerbungen mit Lebenslauf an die Oberin.

Damen zwischen 17 und 25 m. gut. Schulbildg. u. guter Auffassungsgabe bilden wir in prakt. u. theoretisch. Lehrgängen von 6monatl. Dauer zu techn. Zeichnerinnen aus. Wir bieten n. d. Ausbildg. beste Ansatz- u. Aufstiegsmöglichkeit in unsern Werken Bewerberinnen, die im Einsatz f. d. Luftfahrtindustr. ihre Aufgabe erblicken u. ihr Pflichtjahr erfüllt h., erfahr. Näh. d. d. Ausbildungswesen d. Junkers Flugzeug u. Motorenwerke A.-G. Dessau-Alten, Kölhener Str. 93.

Rehm-Schule. Internat gegr. 1891. Haushaltungsschule (Berufsfachschule) und Frauenfachschule (Unterstufe) Dresden A 20, Herderstr. am Gr. Garten. Frauenfachschul-Anmeldungen für Ostern 1945 werden entgegengenommen. (Ausbildungsgrundlage für Frauenberufe.)

Schwestern mit Staatsexamen für sofort oder später für die städt. Krankenanstalten in Hannover und außerhalb gesucht. Bewerb. mit Lebenslauf an die Oberin der Städt. Schwesternschaft, Hannover, Haltenhoffstr. 41 zu richten.

Schwester in Hamburg. Die Gesundheitsverwaltung der Hansestadt Hamburg braucht zur Mitarbeit a. d. Volksgesundheit tücht. Schwestern! Berufsausbildg. in den in der Heide oder in Holstein geleg. Ausweichkrankenhäusern od. in den Hamburger Anstalten. — Jg. Mädel m. abgeschloss. Schulbildung können v. 16. Lebensjahr an als Schwesternvorschülerinnen, v. 18. Lebensjahre an als Lernschwestern eingest. werd. Sie erh. neb. kostenl. Ausbildg., Berufskleidg., Wohnung, Verpflegung u. Taschengeld. Ausk. u. schriftl. Bewerb. a. d. 1. Oberin d. Schwesternsch. d. Hansestadt Hambg., Gesundheitsverwaltg., Klopstockstr. 39.

Verlag: NSDAP. Reichsleitung, NS. Frauen-Warte. Hauptschriftleiterin: Ellen Schwarz-Semmelroth, München 33. Fernsprecher: 26121. Schriftleiterin des Kleiderteiles: Gertrud Villforth, Leipzig, Hindenburgstr. 76. Bearbeitung des hauswirtschaftlichen Teiles: Reichsfrauenführung, Hauptabteilung Volkswirtschaft-Hauswirtschaft, Schriftleiterin Elfriede Moshamer, Berlin-Wannsee, Am Sandwerder 13. Beauftragte Anzeigenverwaltung: Waibel & Co., Anzeigen-Gesellschaft, Söcking b. Starnberg u. Berlin-Charlottenburg. Gültige Preisliste Nr. 11. Verantwortlich für die Anzeigen: Johanna Wagner, München. Kupfertiefdruck: Offset- und Tiefdruck AG. Nachf., Leipzig C 1, Hindenburgstr. 76. Einzelpreis der „NS. Frauen-Warte" im Inland 27 Pfg., bei Frei-Haus-Lieferung 30 Pfg. Im Inland beträgt der vierteljährliche Bezugspreis (monatl. 1 Heft) bei Postbezug RM. —.81 zuzügl. Zustellgebühr. — München, Heft 4, 13. Jahrgang.

Kreuzbandpreis: Nach allen Orten im Reichsgebiet ..... Einzelheft RM. —.35

Auslandspreis: in Devisen und freien Reichsmark!

Länder mit ermäßigtem Porto ..... Heft RM. —.35 | Länder ohne ermäßigtes Porto ..... Heft RM. —.45

Bei Inlandszahlung ..... Heft RM. —.42 | Bei Inlandszahlung ..... Heft RM. —.52

Die Preise sind einschließlich Porto und Verpackung. Vorauszahlung — Bedingung. Auslands- und Kreuzbandversand durch den Verlag und „Völkischer Leserdienst", Johann Wild, München 13, Schleißheimer Straße 68, Postscheckkonto: Johann Wild Nr. 2490 München

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0043

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Seite des prak- tischen Rates

Auch Reste ergeben noch ein reizendes praktisches Kinderkleid!

Für das einfache und warme Passenkleidchen wurden 2 verschiedene rote und ein dunkelblauer Wollstoffrest verwendet. Ein dunkelroter Streifen bildet den unteren, ein hellerer roter Streifen den oberen Rockteil, zwischen die man noch einen 3 cm breiten dunkelblauen Streifen setzt. Die Passe ist ebenfalls dunkelblau gehalten. Die gleiche Reihenfolge der Anordnung haben auch die Aermel, die unten durch ein schmales dunkelblaues Bündchen abgeschlossen werden. Die Passe, die Armkugeln und die zwischengesetzten schmalen dunkelblauen Streifen in Rock und Aermeln werden noch mit roten oder elfenbeinfarbenen Blümchen bestickt. Der obere Rand des weiten Röckchens wird vorn und hinten durch nach innen abgenähte Biesen auf die untere Weite der Passe eingehalten. Der Verschluß des Kleides in hinterer Mitte sowie an den Aermelbündchen wird durch Druckknöpfe gebildet. Die Passe kann mit einem waschbaren Stoffrest, z. B. von einem alten Herrenoberhemd, gefüttert werden.

Ein wollener Armelschal schützt die Händchen des Säuglings vor Kälte

Im Winter hat so manche junge Mutter Sorge, wie sie die Händchen ihres Säuglings — besonders während der Nacht — vor Kälte schützen kann. Handschuhe oder Strümpfchen überzuziehen hilft meist nichts, da sie von den Kindern heruntergestreift werden. Da kam eine praktische Mutter auf den guten Gedanken, einen Aermelschal für ihren Säugling zu arbeiten. Sie schnitt aus einem alten Wollschal den Aermelschal so lang zu, daß auch die Händchen des Kindchens drin Platz fanden. Die Enden wurden bis zur Ellenbogenbeuge und unten querüber zugenäht, wodurch kleine Taschen zum Einstecken der Hände entstanden. In Rückenmitte bekam der Schal am Halsrand einen 6 cm tiefen Abnäher, damit der obere Rand gut anliegt. Dieser Schal kann vom Kind nicht abgestreift werden und wärmt zugleich Rücken und Schultern. Ist kein alter Wollschal vorhanden, so strickt man aus allerlei bunten Resten einen etwa 25 cm breiten Streifen, den man genau wie oben angegeben weiter verarbeitet.

1945

JANUAR		FEBRUAR		MÄRZ		APRIL	
1 M	Neujahrstag 1. Woche	1 D		1 D		1 S	Ostersonntag 14. Woche
2 D		2 F		2 F		2 M	Ostermontag
3 M		3 S		3 S		3 D	
4 D		4 S	6. Woche	4 S	10. Woche	4 M	
5 F		5 M	◐	5 M		5 D	◐
6 S	◐	6 D		6 D		6 F	
7 S	2. Woche	7 M		7 M	◐	7 S	
8 M		8 D		8 D		8 S	15. Woche
9 D		9 F		9 F		9 M	
10 M		10 S		10 S		10 D	
11 D		11 S	Opfersonntag 7. Woche	11 S	Opfers. Heldengedtg. 11. W.	11 M	
12 F		12 M	●	12 M		12 D	●
13 S		13 D		13 D		13 F	
14 S	● Opfersonntag 3. Woche	14 M		14 M	●	14 S	
15 M		15 D		15 D		15 S	16. Woche
16 D		16 F		16 F		16 M	
17 M		17 S		17 S		17 D	
18 D		18 S	8. Woche	18 S	12. Woche	18 M	
19 F		19 M	●	19 M		19 D	●
20 S		20 D		20 D	●	20 F	1889 Geburtstag Ad. Hitlers
21 S	● 4. Woche	21 M		21 M	Frühlingsanfang	21 S	
22 M		22 D		22 D		22 S	17. Woche
23 D		23 F		23 F		23 M	
24 M		24 S		24 S		24 D	
25 D		25 S	9. Woche	25 S	Verpfl. d. Jugend 13. Woche	25 M	
26 F		26 M		26 M		26 D	
27 S		27 D	◒	27 D		27 F	◒
28 S	◒ 5. Woche	28 M		28 M	◒	28 S	
29 M				29 D		29 S	18. Woche
30 D				30 F	Karfreitag	30 M	
31 M				31 S			

MAI		JUNI		JULI		AUGUST	
1 D	Nat. Feiert. d. deutsch. Volkes	1 F		1 S	27. Woche	1 M	
2 M		2 S		2 M	◐	2 D	
3 D		3 S	◐ 23. Woche	3 D		3 F	
4 F		4 M		4 M		4 S	
5 S	◐	5 D		5 D		5 S	32. Woche
6 S	19. Woche	6 M		6 F		6 M	
7 M		7 D		7 S		7 D	
8 D		8 F		8 S	28. Woche	8 M	●
9 M		9 S		9 M	●	9 D	
10 D	Himmelfahrtstag	10 S	● 24. Woche	10 D		10 F	
11 F	●	11 M		11 M		11 S	
12 S		12 D		12 D		12 S	33. Woche
13 S	20. Woche	13 M		13 F		13 M	
14 M		14 D		14 S		14 D	
15 D		15 F		15 S	29. Woche	15 M	
16 M		16 S		16 M		16 D	●
17 D		17 S	● 25. Woche	17 D	●	17 F	
18 F	●	18 M		18 M		18 S	
19 S		19 D		19 D		19 S	34. Woche
20 S	Pfingstsonnt. Muttert. 21. W.	20 M		20 F		20 M	
21 M	Pfingstmontag	21 D	Sonnenwendende	21 S		21 D	
22 D		22 F		22 S	30. Woche	22 M	
23 M		23 S		23 M		23 D	◒
24 D		24 S	26. Woche	24 D		24 F	
25 F		25 M	◒	25 M	◒	25 S	
26 S		26 D		26 D		26 S	35. Woche
27 S	◒ 22. Woche	27 M		27 F		27 M	
28 M		28 D		28 S		28 D	
29 D		29 F		29 S	31. Woche	29 M	
30 M		30 S		30 M		30 D	◐
31 D				31 D	◐	31 F	

SEPTEMBER		OKTOBER		NOVEMBER		DEZEMBER	
1 S		1 M		1 D		1 S	
2 S	36. Woche	2 D		2 F		2 S	49. Woche
3 M		3 M		3 S		3 M	
4 D		4 D		4 S	45. Woche	4 D	◐
5 M		5 F		5 M	●	5 M	
6 D	◐	6 S	●	6 D		6 D	
7 F		7 S	41. Woche	7 M		7 F	
8 S		8 M		8 D		8 S	
9 S	37. Woche	9 D		9 F	Gedenktag f. d. Gefall. d. Bew.	9 S	Opfersonntag 50. Woche
10 M		10 M		10 S		10 M	
11 D		11 D		11 S	Opfersonntag 46. Woche	11 D	
12 M		12 F		12 M		12 M	●
13 D		13 S		13 D	●	13 D	
14 F	●	14 S	● Opfersonnt. 42. Woche	14 M		14 F	
15 S		15 M		15 D		15 S	
16 S	38. Woche	16 D		16 F		16 S	51. Woche
17 M		17 M		17 S		17 M	
18 D		18 D		18 S	47. Woche	18 D	
19 M		19 F		19 M	◒	19 M	◐
20 D		20 S		20 D		20 D	
21 F	◒	21 S	◒ 42. Woche	21 M	Buß- und Bettag	21 F	
22 S		22 M		22 D		22 S	Wintersonnenwende
23 S	Herbstanfang 39. Woche	23 D		23 F		23 S	52. Woche
24 M		24 M		24 S		24 M	
25 D		25 D		25 S	48. Woche	25 D	1. Weihnachtstag
26 M		26 F		26 M	◐	26 M	2. Weihnachtstag ◐
27 D		27 S	◐	27 D		27 D	
28 F	◐	28 S	44. Woche	28 M		28 F	
29 S		29 M		29 D		29 S	
30 S	Erntedanktag 40. Woche	30 D		30 F		30 S	53. Woche
		31 M	Reformationsfest			31 M	

tischen Rates

Was aus einem alten gewirkten Damenschlüpfer entstehen kann

Aus einem vertragenen, innen angerauhten Damenschlüpfer entstand der wärmende Ueberanzug für dreijährige Kinder. Der Schlüpfer wurde auseinandergetrennt und dann der Schnitt für eine Trainingshose so aufgelegt, daß alle schadhaften Stellen beim Zuschneiden fortfielen und die Beinlingsbündchen die neuen Beinlingsränder ergaben. Aus den abfallenden Stücken wurden ein Täschchen, der vordere, spitz ansteigende Leibchenteil, der gerade hintere Leibchenteil und die Träger geschnitten, wobei der Stoff für die Leibchenteile quer genommen wurde. Leibchenränder und Träger wurden mit abstechender Tresse eingefaßt und das Leibchen an der linken Seite mit Druckknopfverschluß versehen. Die Träger wurden am Vorderteil angenäht und im Rücken aufgeknöpft. Nach dem Ansetzen des Leibchens an die Hose wurde der Anzug in Gürtelhöhe mit Zug versehen und die Naht durch Schnur in der Farbe der Tresse verdeckt. Die Beinlinge erhielten ebenfalls Zugsäume.

Ein Kittelkleidchen aus einfarbigem und gemustertem Gardinenstoff!

Welche Hausfrau hat nicht schon selbst Gardinen genäht und Reste davon noch vorrätig? Aus einem glatten grünen und einem noch kleineren gemusterten Rest von Uebergardinenstoff, der nicht zu steif sein darf, ist das dargestellte Kittelkleidchen entstanden. Die Raglanärmel, die zwischengesetzte Vorderblende und das Stehbündchen sind aus dem gemusterten Stoff, die beiden Hauptteile und die schmalen Aermelbündchen aus dem glatten Stoff gearbeitet. Der Rückenteil des Kleidchens kann auch mit einer Mittelnaht versehen werden, falls es der vorhandene Rest nicht anders ergibt. Die Naht wird durch eine Blende gedeckt. Reicht der glatte Stoff nicht ganz für die Länge, so setzt man einen falschen Saum aus dem gemusterten Stoff an.

Zeichnungen: Erika Neftler

Bitte ausschneiden und aufkleben!

Liebe Leserin! Die Berechtigungsscheine haben bis zum **30. 6. 1945** Gültigkeit, Sie können also auch jetzt noch damit zur Post gehen.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0044
© Universitätsbibliothek Heidelberg